31e Année. — Tome LXI N° 1582 Paris, 23 Octobre 1924

REVUE DE VITICULTURE

LA RÉCOLTE DE 1924

EN ALGERIE

Les vendanges se sont poursuivies par un temps favorable, pas de pluies et surtout pas de chaleurs, qui sont hélas plus fréquentes que les pluies à cette époque de l'année. Elles sont terminées dans l'ensemble du département et l'on peut déjà avoir un aperçu de ce que seront la quantité et la qualité.

Au point de vue quantité, la plaine des Issers fait cette année une belle récolte et la région de Félix-Faure en particulier, a été très favorisée; nombre de viticulteurs ont été de ce fait obligés de vendre au décuvage le trop plein qui les encombrait. La plaine de la Mitidja et le Sahel accusent un déficit du fait de la vague de chaleur du 4 juillet. Quant au littoral Cherchellois, la récolte sera sensiblement la même que l'an dernier.

Au point de vue qualité, on ne peut encore rien augurer; dans beaucoup de caves, en effet, des fermentations sont excessivement lentes et en de nombreux points, elles se sont brusquement arrêtées, tandis que le mustimètre accusait des densités de 1.000 et au-dessus, indiquant un reliquat de sucre non transformé en alcool. Certains y voient une influence néfaste de l'Eudémis, qui aurait ainsi, outre les ravages considérables qu'elle a causés cette année, amené une perturbation dans l'action biologique de la levure, Mais ne faudrait-il pas plutôt attribuer cette paresse de la levure, aux conditions nettement défavorables dans lesquelles elle s'est développée sur la pellicule du grain de raisin: température élevée au mois de juillet et sécheresse persistante depuis le mois de mars. Et en fait, les régions qui n'eurent pas à redouter l'Eudémis, ont eu, elles aussi, des arrêts dans la fermentation.

Les vins bien terminés seront de belle qualité dans l'ensemble du département, il y a un degré plus élevé que l'an dernier: 11° et au-dessus dans la Mitidja; 12° à 12°5 dans la région Cherchelloise. Dans cette dernière région, il y aura une belle couleur foncée et les quelques analyses sommaires que nous avons pu faire nous ont donné:

Degré alcool: 12° à 12°5.

Acidité totale : 4°5 environ en acide sulfurique.

Acidité volatile : 0 gr. 40.

Extrait sec : 25 gr. (œnobaromètre).

Quant au marché des vins, il est aujourd'hui excessivement calme. Quelques beaux vins ont atteint 6 fr. 75 le degré ; d'autres, de qualité courante, 6 fr. 25 à 6 fr. 50.

H. R.

EN ORANIE

La récolte des vins de 1924, après les violents sirocos de commencement Juillet, semblait devoir être sensiblement déficitaire par rapport à celle de l'année précédente, d'autant plus que le printemps et l'été ont été excessivement secs. Les vignes étaient chargées de grappes, tout portait à croire que cette sécheresse prolongée et exceptionnelle empêcherait une bonne maturation du raisin, mais à partir du 20 août, les nuits devenues plus fraîches (15 à 20°) et la température maxima des journées (26 à 30°) ont favorisé dans de bonnes conditions la maturité.

Sur le littoral, dans les parties sablonneuses, les cépages précoces, surtout les Alicante-Bouschet, ont bien eu à souffrir du siroco de juillet et ont donné une vendange inférieure à l'an dernier ; mais partout ailleurs elle est supérieure. L'ensemble de la récolte du département d'Oran oscillera vraisemblablement entre 3.500.000 hectos et 3.900.000. Les vins seront en général plus alcooliques qu'en 1923, et de qualité supérieure pour les viticulteurs qui auront pris tous les soins que nécessitent les moûts d'une richesse sacharrine élevée.

P. Vermeil.

DANS LE GARD

A l'heure actuelle, les vendanges sont terminées dans notre région, mais il est encore fort difficile d'évaluer d'une façon précise quel en sera le rendement, la récolte ayant été particulièrement jalouse. Tout ce que l'on peut dire pour le moment, c'est que dans l'Hérault et le Gard, le chiffre de déclaration de récolte de 1924 sera fort probablement inférieur à celui de 1923. Les vins de cette année seront comme degré et qualité supérieurs à ceux de 1923.

Les ventes ont une activité normale, les non logés ont débuté au prix de 6 francs le degré, ils se sont vendus ensuite 6 fr. 25 et même 6 fr. 50 le degré, il n'en reste pour ainsi dire plus. Ils ne pèseront donc pas sur les logés. Les vins logés qui ont débuté à 7 francs le degré se sont rapidement relevés jusqu'à 7 fr. 50, suivant toute probabilité ne tarderont pas à atteindre 8 francs le degré.

Les vignes, excepté dans les coteaux arides, malgré la sécheresse de l'été, étaient cette année particulièrement belles et promettaient une grasse récolte. Pas de Mildiou, très peu d'insectes, sauf dans quelques tènements très limités où l'Eudémis avait fait assez de mal, la veraison avait bien com-

mencé dès le début d'août et tout faisait prévoir des vendanges très précoces et abondantes. Tout était donc pour le mieux jusqu'au début d'août, mais tout change très rapidement dans la seconde semaine de ce mois, où nous passons subitement d'une série de jours à température très élevée à une période relativement très froide pour la saison, 7° et le lendemain 6° au lever du soleil. Cette période de froid est accompagnée d'abord de légères pluies, suivies quelques jours après de pluies diluviennes, d'où suit une très forte attaque de brunissure. Cette brunissure, qui débute généralement par les points situés les plus bas dans les clos et sur les souches les moins vigoureuses, s'étend très rapidement et d'une façon générale, mais avec plus ou moins d'intensité suivant la nature du porte-greffe, du cépage, de l'altitude relative, etc., etc. Les feuilles commencent par se couvrir de taches brunes à la partie supérieure, suivant l'intensité de la maladie la partie inférieure noircit à son tour, la feuille se dessèche alors complètement et tombe. Il n'est pas rare de trouver dès fin août des souches isolées et même des groupes de souches ayant perdu complètement toutes leurs feuilles.

Si on examine les grappes, on aperçoit sur la plupart d'entre elles une tache noirâtre sur la partie supérieure du pédoncule contre le sarment. Au bout de quelques jours, cette partie tachée se lignifie sur une longueur d'un centimètre à un centimètre et demi, la sève ne pouvant plus circuler, le raisin reste rougeâtre, les grains au lieu de grossir diminuent plutôt par suite de l'évaporation, leur peau se ride. Sur les grappes dont le pédoncule n'est pas atteint, les grains se développent très bien et arrivent à maturité complète. Toutefois, sur bien de ces grappes, on peut voir certains grains très développés à côté de grains beaucoup plus petits. En examinant ces derniers, on voit une tache brune sur la queue du grain. Il s'est donc produit sur ces grains isolés le même phénomène qui s'est produit sur les grappes qui avaient le pédoncule desséché.

Sans me rendre bien compte d'où peut provenir la cause de cette grosse invasion de brunissure, je serai tenté de l'attribuer surtout aux brusques variations de température du mois d'août, beaucoup plus qu'au manque de potasse dans le sol, ou aux pluies abondantes qui ont succédé à la sécheresse.

PIERRE CAUSSE.

DANS LA VAUNAGE

La cueillette, dans la Vaunage, est virtuellement terminée. Nous avons eu de belles vendanges, favorisées en général par le beau temps, bien que le temps ait été un peu froid. Pour une fois, nous sommes privilégiés dans cette région.

Comme toujours, quelques propriétaires un peu pressés de rentrer leur vin ont eu de petits degrés. Mais, en général, les moûts donneront pas mal d'alcool et les vins titreront en moyenne environ 9 degrés.

La couleur est franche et rouge vif, et il y a de grandes chances que les vins soient très bons, car les vendanges ont été parfaitement saines. Nous

n'avons pas eu de chutes d'eau importantes, mais nous avons eu quelques pluies qui sont venues exactement au point nommé. Aussi la quantité s'en est ressentie; mais il ne faut pas croire à une production fantastique. Tout ce qu'on peut dire, c'est que c'est une bonne récolte à tous les points de vue.

Cependant, beaucoup de vignes ont souffert par leurs feuilles qui se sont séchées et grillées, ce qui a entraîné moins d'alcool et moins de quantité sur les vignes atteintes de ce mal, et je crois que cela tient au manque d'eau.

E. M.

DANS L'AUDE

Une sécheresse sans précédent, et une invasion formidable d'Eudémis ont réduit la récolte dans de grandes proportions.

Dans les terres calcaires et compactes, les vignes ont à peine poussé, et on y a ramassé des grappes étiques presque desséchées. Certains villages n'ont pas le tiers d'une récolte normale. La plupart ont la moitié. Les Corbières ont surtout souffert. Seules les basses plaines irrigables ont eu un bon rendement.

L'Aude aura deux millions d'hectolitres de moins que l'an passé. La qualité est parfaite. Comme la sécheresse persiste, l'existence des vignes de coteaux, ou des régions calcaires, est compromise.

La spéculation empêche les cours de monter. Les impôts, eux, vont grandissant. Année mauvaise en perspective.

A. Turrel,
ancien ministre.

La sécheresse a sûrement enlevé un quart de la récolte dans la plupart des vignobles du Narbonnais; sécheresse persistante qui a tué de nombreuses souches. Dans le pays de Carcassonne, à Limoux, à Castelnaudary, contrées de culture mixte, la sécheresse a été moins intense, et la récolte a été belle, la cueillette s'est faite par un temps splendide.

Les hybrides se sont surpassés; le vieux S. 2007 sur deux hectares a donné 300 hectolitres, vin ordinaire. Les S. 4643 et 5455 ont été comme d'habitude irréprochables; grosse récolte et vin remarquable. Le S. 5813 s'est révélé dans l'Aude comme un énorme producteur, qui dans bien des cas remplacera avantageusement l'Aramon.

En blanc, 5409 a soutenu sa réputation et 4986 s'est montré partout un gros producteur. Son vin? me direz-vous. M. Perbos affirme, dans la Revue des Hybrides, que le vin d'une vigne de 4986 fut payé l'année dernière 260 francs la pièce par le commerce, vin de 12°5 et que le même commerçant ne paie le vin de Folle-Blanche que 220 francs.

L'économie de culture est fort élevée. Un régisseur de mon voisinage me racontait qu'il avait exécuté 7 sulfatages sur son vignoble français, et un seul sur 7 hectares d'hybrides divers. Inutile d'insister.

Fernand de Fournas,
viticulteur.

Les vendanges se sont effectuées dans l'Aude dans d'excellentes conditions de température. Après un mois d'août plutôt frais, on se demandait si les raisins finiraient par arriver à maturité parfaite. Mais grâce à quelques journées très chaudes que nous avons eues au début de septembre, la maturation s'est faite en quelques jours et on a pu ramener des raisins tout-à-fait mûrs.

Grâce au beau temps, les vendanges ont débuté avec une avance de huit à dix jours sur une année ordinaire. Ceci a permis d'éviter que la troisième génération de l'Eudémis qui était assez répandue dans certains coins, ne fît trop de dégâts.

Les vins obtenus sont excellents; la récolte de 1924 comptera dans le Carcassonnais et dans le Limousin, au point de vue de la qualité, comme une des meilleures.

Ces vins ont d'ordinaire un ou deux degrés de plus que l'an dernier, qui était cependant une année où le degré des vins était assez élevé; il n'est pas rare de trouver des aramons de 12 à 13 degrés. Les vins ont du corps, ils se goûtent bien, ils sont fruités et ont une belle couleur; ils seront certainement très recherchés par le commerce.

Malheureusement la quantité ne répondra pas à ce que l'on pouvait espérer à la sortie des raisins. La sécheresse a fait le plus grand mal dans les Corbières, dans le Minervois et dans toute la région des coteaux. Faute d'humidité, les raisins n'ont pas grossi et se sont desséchés. Les plantiers ont beaucoup souffert; dans certaines contrées, on a dû creuser des puits pour les arroser afin de les empêcher de mourir. On a même signalé, du côté de Pépieux, de sérieux cas de rabougrissement, que par suite de la sécheresse, on attribue à un réveil du phylloxéra.

Cela a été un véritable désastre pour toute cette contrée.

Par contre, les plaines du Narbonnais, du Carcassonnais et surtout du Limouxin, qui n'ont souffert d'aucune maladie, si ce n'est par endroits de quelques attaques d'Eudémis, ont eu une belle récolte.

On peut dire que dans l'ensemble on fera cette année un peu moins dans l'Aude que l'an dernier. Nous avons eu en 1923 : 6.673.805 hectolitres et 6.809.650 hectolitres en 1922. Je crois que nous n'arriverons pas en 1924 au chiffre de six millions.

La nouvelle récolte a été rentrée dans des caves absolument vides. Le stock de vin vieux restant à la propriété est à peu près nul. Il est sorti en effet durant la dernière campagne : 6.163.317 hectolitres des caves des viticulteurs de l'Aude, pour une disponibilité de 7.078.901 hectolitres (récolte 6.673.805 hectolitres et stocks 405.096 hectolitres). Il ne restait donc que 915.584 hectolitres pour le stock, la consommation en franchise et le consume; or, la consommation non taxée absorbe d'ordinaire dans notre département de 11 à 12 pour cent des ressources; c'est dire que ce qui restera en cave, sera très peu de chose.

Dans ces conditions, il y a lieu de croire que le vin de la nouvelle récolte s'écoulera très facilement et à un bon prix.

Il s'est fait jusqu'ici peu d'affaires. On n'a guère acheté cette année de vin sur souches. Le commerce s'approvisionne en ce moment, à bas prix, en non logés, dans le Gard et dans certains coins des Pyrénées Orientales et il délaisse nos beaux vins. Mais ceci ne saurait durer, il lui faudra bientôt qu'il recommence à faire des achats chez nous.

On a payé les vins, à retirer sous marcs, de 7 à 7,50 le degré et on offre des vins logés de 7,75 à 8 francs le degré, suivant qualité. Mais à ces prix, la propriété n'est pas pressée de vendre; elle sait qu'elle ne risque rien d'attendre et avant de mettre son vin sur le marché, elle veut que les prix se soient raffermis.

O. Sarcos.

DANS LA HAUTE-GARONNE

La récolte a été assez abondante dans la région que j'habite, canton de Rieumes et plaine de Longayes. Cette région avait été très sérieusement grillée en 1922 et n'avait donné en 1923 qu'une demi-récolte; cette année, la production dépasse la moyenne, mais il est à remarquer que les récoltes les plus abondantes sont produites par les vignes qui avaient été le plus fortement grillées et qui ont donné très peu l'an dernier. Cela tendrait bien à laisser supposer que cette abondance de récolte est la conséquence de la petite production de l'an dernier, les vignes ayant été très belles en végétation, mais peu productives.

Il semble que les viticulteurs devraient, de ce fait, retirer d'utiles enseignements et comprendre qu'une vigne doit être d'autant mieux soignée en cours d'année qu'elle a produit une plus belle récolte l'année précédente; combien agissent autrement. Lorsqu'ils obtiennent une récolte abondante, ils en concluent que leurs vignes sont en bonne végétation et qu'ils peuvent sans danger économiser sur les soins culturaux et sur les engrais. C'est à mon sens l'inverse qui se doit pratiquer.

L'embryon des grappes de l'an prochain existe déjà dans les bourgeons à fruit; si pour mener à bien la récolte abondante de cette année, l'arbuste a épuisé toutes ses réserves, c'est sans nul doute au détriment du bourgeon à fruit de l'année suivante, aussi, sans être devin, peut-on prévoir que ceux qui auront insuffisamment travaillé leurs vignes cet été, qui ne leur auront pas donné la nourriture que comportait les exigences d'une abondante récolte, auront des déceptions l'an prochain. Des engrais phosphatés et potassiques devront être donnés à ces vignes dès les vendanges faites, si on ne veut pas s'exposer à avoir une récolte réduite l'an prochain, ainsi qu'il advint sur des vignes épuisées.

Les quelques propriétaires qui cultivent des hybrides ont été particulièrement favorisés; cela réhabilite les hybrides qui, ayant fleuri l'an dernier en une période critique, avaient souffert de la coulure, d'autres n'avaient pas pu supporter la sécheresse, mais ce fut particulièrement sensible chez les viticulteurs qui ne sarclent pas leurs vignes pendant l'été.

Cette année, quelques hybrides notés comme indemnes d'Oïdium ont été

atteints ; je citerai le S. 2007 que je ne soufre jamais et qui, cette année, a eu une attaque assez vive d'Oïdium.

Ces faits prouvent que si les hybrides peuvent en général se passer de traitements, ils doivent cependant être surveillés pour éviter toute surprise.

Par ailleurs, une exception ne doit pas discréditer un hybride et je continue à estimer le 2007 qui, chez moi, donne de très belles récoltes, cependant que si je ne l'avais pas surveillé, l'attaque d'Oïdium aurait pu compromettre sérieusement la récolte, car elle fut très vive, mais assez facilement enrayée par un soufrage bien fait.

L'exposition organisée à Toulouse par la Société d'Agriculture du département de la Haute-Garonne a révélé de bien remarquables productions. C'est encourageant pour les viticulteurs. Cependant, j'avais eu la précaution d'attirer l'attention des viticulteurs sur la présentation que j'avais faite — à fin d'enseignement — des mêmes variétés cultivées avec tous les soins désirables en terres fertiles et copieusement fumées et cultivées chez des métayers sur des terres maigres et n'ayant reçu que des soins réduits ; le volume des grappes, leur aspect même était très dissemblable, cela suffit à expliquer les divergences d'opinions émises par beaucoup de cultivateurs d'hybrides qui peuvent tous être de bonne foi.

Sauf quelques ventes consenties par de petits propriétaires mal installés et qui se trouvaient encombrés de vendange, il ne s'est fait aucune affaire, les propriétaires ont confiance que les vins doivent se vendre convenablement, sachant que dans l'Aude, l'Hérault, les Pyrénées-Orientales, il y a un sérieux déficit comme aussi en Algérie.

Les négociants donneraient pour des vins de qualité, de caves réputées, 8 francs du degré, cela ne paraît pas suffisant si on considère les frais de culture qui vont tous les ans en augmentant.

G. Héron.

Dans le Frontonais, récolte réduite dans l'ensemble d'environ 40 % sur l'année précédente. Les grands Noirs et plants français ont une récolte inférieure, les Hybrides producteurs ont au contraire une récolte abondante.

Eugène Rouart.

EN ARMAGNAC

Dans la région, il y a une sensible diminution, variant du quart au tiers sur les quantités récoltées l'an dernier. Le degré, par contre, sera supérieur de 1 degré à 1 degré 1/2 sur celui que titraient les vins l'année dernière.

F. Larnaude.

DANS LE LIBOURNAIS

Les vendanges commencées aux environs du 25 septembre et paralysées à leur début par la pluie s'achèvent actuellement dans les meilleures conditions sous un soleil radieux. Malheureusement, de trop nombreux vigno-

bles ont été très éprouvés par les orages de grêle du mois de mai; dans certaines communes, la récolte est presque nulle et bien des viticulteurs trouveront à peine leur provision annuelle de vin.

Dans les parties épargnées, on n'est pas, en général, mécontent des vendanges de cette année. La qualité sera bonne, tant en raison du degré élevé que de la couleur et de l'acidité très satisfaisantes. De nombreux vins rouges accusent 11°5; les blancs se tiennent autour de 11°.

En ce qui concerne la quantité, la récolte sera supérieure à la précédente pour les vins rouges qui coulent à profusion; dans les vignes blanches, au contraire, le déficit relativement aux vendanges de 1923 atteint fréquemment 1/5 et 1/4.

Les cours des vins ne sont pas encore établis sur des bases sérieuses (à peine quelques ventes à bas prix traitées par des viticulteurs qui manquaient de logement) mais, dans l'ensemble, on prévoit qu'ils resteront fermes, avec une hausse relative pour les vins blancs de degré élevé.

J. P.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en fin de campagne 1923-1924 (H. A.). — L'Exposition d'Horticulture de Paris. — Congrès annuel des Associations agricoles de l'Est. — Exposition internationale d'Aviculture. — Jurisprudence : Louage de services. — A propos des mines de potasse d'Alsace. — L'industrie chevaline en France en 1923. — Mérite agricole. — Adjudication à Rochefort.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en fin de campagne 1923-1924.

En fin de campagne viticole, les renseignements précis, chiffrés, dont nous disposons nous permettent de faire quelques constatations intéressantes.

On se souvient que l'an dernier, à même date, la situation du marché avait été considérée, ici-même, comme paradoxale. Après une récolte qualifiée de surabondante (76.700.000 hectolitres) pour 1922, et qui devait laisser 20 millions d'hectolitres d'excédents en fin d'exercice, il fallait constater, avec stupeur, l'évanouissement de ces stocks supposés, à la propriété, et la hausse, au lieu de l'effondrement, des cours.

La récolte de 1923, abondante si on la compare aux moyennes d'avant-guerre (avec ses 67 millions d'hectolitres, Algérie et Alsace comprises) s'est révélée, comme nous l'avions annoncé, à peine suffisante pour faire face à la consommation taxée et à la consommation en franchise. Le taux de l'ensemble de ces deux consommations va sans cesse croissant : la première augmente d'une façon continue, au-delà des prévisions les plus optimistes d'il y a six ans; la deuxième, très variable suivant l'abondance de la récolte dans les régions septentrionales surtout, reste fort élevée; nous évaluons les quantités absorbées par elle et par la distillerie, dans l'année viticole qui prend fin, à 14 millions d'hectolitres. En fait, la récolte dernière et les stocks du com-

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1923	1922	1923	1922	1923	1922
1. Octobre.....	7.337.403	6.557.279	4.238.411	3.773.332	11.539.455	10.618.991
2. Novembre...	5.270.830	3.956.355	3.966.887	3.903.976	12.431.831	10.748.126
3. Décembre...	4.435.394	4.072.013	3.354.148	3.354.148	12.700.347	10.681.264
	1924	1923	1924	1923	1924	1923
4. Janvier.....	4.453.433	4.235.786	4.261.102	4.217.537	12.578.804	10.781.869
5. Février.....	4 941.255	4.011.056	3.968.277	3.619.285	12.855.358	10.569.213
6. Mars.....	5.024.818	4.414.452	3.960.546	3.754.125	12.568 855	10.618.668
7. Avril.....	4.249.042	4.077.539	4.197.569	4.215.369	13.057.577	10.786.038
8. Mai.....	3.577.481	3.625.839	4.005.777	3.891.984	12.895 506	10.279.757
9. Juin.....	3.601.812	3.939.106	4.086.293	3.985.457	12.436.187	10.160.125
10. Juillet.....	3.668.024	4.164.781	4.310.973	4.172.942	12.067.761	9.985.858
11. Août.....	3.676 469	4.211.676	4.324.802	4.326.883	11.424.953	9.436.880
12. Septembre...	2.846.568	4.384.126	4.176.157	4.461.800	11.865.819	9.725.795
Totaux	53.082.529	51.749.958	48.850.945	47.677.338	11.865.819	9.725.795

merce de l'an dernier n'ont pas suffi à couvrir les besoins des deux consommations; la preuve la plus probante que l'on peut en donner c'est que, dès septembre, 2.225.000 hectolitres ont été prélevés sur la vendange de 1924, par le commerce démuni ou attiré par les bas prix des non logés.

Les indications statistiques ci-après, fournies par le *Journal officiel* du 16 octobre, viennent à l'appui de notre raisonnement.

En réalité, les sorties des vins de la propriété s'élèvent, pour septembre, à 5.071.166 hectolitres, car il faut ajouter aux sorties des vins vieux, 2.224.598 hectolitres prélevés sur la récolte 1924 (1.700.000 hectolitres de vins, 524.000 hectolitres de vendanges fraîches expédiées). C'est grâce à ce prélèvement très important (l'an dernier, 1.050.000 hectolitres seulement de vins nouveaux figuraient au compte de septembre) que le commerce a pu porter ses stocks à 11.865.000 hectolitres.

L'écart frappant entre les sorties des vins vieux de septembre, 2.800.000 en 1924, 4.400.000 en 1923, prouve incontestablement que la propriété a écoulé toute sa récolte de l'année 1923; malgré le prélèvement de 2.200.000 hectolitres de vins de 1924, les quantités reçues par le commerce en septembre sont inférieures de près de 400.000 hectolitres, à celles de l'an dernier.

Ce sont là des indices irréfutables de la situation favorable, pour la propriété, du marché des vins. Les bases d'estimation et les raisonnements d'il y a seulement six ans ne sont plus valables quand il s'agit d'apprécier l'orientation des cours; bien des choses ont changé et, surtout, l'importance de la consommation. C'est sur elle que tout repose et les années écoulées depuis la guerre ont toutes prouvé, sans exception, que sa courbe est régulièrement croissante, sans que même l'augmentation des prix au détail, qui était un régulateur si sensible avant le grand conflit mondial, semble avoir d'influence sur elle. Répétons, pour qu'on le retienne, que pour chacun des douze der-

Production, stocks et consommation des vins en 1922-1923.

DÉPARTEMENTS	PRO D ION DE 1923	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1924	
		1924	1923	SORTIES	CONSOMMATION
Ain	445.511	38.612	39.346	187.275	360.566
Aisne	10.251	67.414	62.902	8.341	545.595
Allier	368 862	48.734	41.402	197.441	572.072
Alpes (Basses-)	62.768	6.991	4.472	5.828	57.242
Alpes (Hautes-)	40.032	8.742	5.750	10.047	91.054
Alpes-Maritimes	87.297	38.251	34.577	19.400	588.532
Ardèche	485.505	26.551	25.680	267.136	257.307
Ardennes	»	37.416	36.905	»	222.818
Ariège	73.980	9.113	9.095	17.101	130.839
Aube	22 451	65.312	53.383	32.933	427.316
Aude	6.673.805	162.222	91.977	6.163.317	491.503
Aveyron	286.962	19.509	21.029	80.903	372.182
Bouches-du-Rhône	1.168.521	122.520	91.409	877.817	1.151.899
Calvados	»	44.671	39.910	»	130.505
Cantal	1.659	17.834	15.297	719	266.535
Charente	1.109.355	34.457	30.663	622.178	335.435
Charente-Inférieure	2.170.803	69.713	65.255	1.457.794	428.976
Cher	173.784	38.488	31.828	82.733	358.870
Corrèze	41.924	24.657	18.453	13.894	244.151
Côte-d'Or	283.427	388.810	354.915	200.998	606.439
Côtes-du-Nord	»	31.105	21.408	»	104.111
Creuse	»	28.877	24.699	»	312.346
Dordogne	926.466	41.942	32.053	635.735	387.509
Doubs	6.953	55.673	47.992	662	507.134
Drôme	291.438	26.325	16.603	96.609	193.931
Eure	»	21.694	19.660	13	127.496
Eure-et-Loir	2.370	42.780	39.586	1.280	259.440
Finistère	»	91.690	66.583	»	493.441
Gard	4.010.734	148.195	66.632	3.353 453	580.320
Garonne (Haute-)	771.202	49.772	46.870	370.499	517.040
Gers	1.369.525	50.698	48.200	999.944	144.881
Gironde	4.914.016	1.482.720	1.290.911	4.499.597	1.921.267
Hérault	11.890.395	641.735	470.128	10.807.935	864.041
Ille-et-Vilaine	»	45.615	37.761	»	137.697
Indre	328.308	20.666	20.326	140.889	258.448
Indre-et-Loire	1.485.585	73.401	82.914	1.109.727	549.947
Isère	543.355	65.787	59.998	248.232	674.197
Jura	113.205	47.933	39.129	78.007	343.199
Landes	317.689	18.186	17.441	143.695	296.074
Loir-et-Cher	1.149.694	52.009	49.181	739.332	372.427
Loire	300.384	131.055	118.154	152.254	1.331.902
Loire (Haute-)	9.966	43.553	40.805	955	495.281
Loire-Inférieure	888.973	104.371	62.414	590.869	875.882

Lot	248.970	5.691	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Lot-et-Garonne	969.416	25.740	23.558	563.031	278.192
Lozère	25.986	8.719	9.401	6.330	86.938
Maine-et-Loire	992.674	173.030	146.540	611.021	693.081
Manche	»	20.339	18.675	»	43.685
Marne	122.769	1.069.039	915.637	98.983	1.214.408
Marne (Haute-)	7.448	42.768	40.036	1.622	342.637
Mayenne	2.615	14.062	12.888	1.288	40.997
Meurthe-et-Moselle	23.766	104.250	124.239	6.113	942.375
Meuse	2.129	50.524	38.650	139	450.041
Morbihan	1.464	32.018	26.515	693	119.740
Nièvre	91.506	51.994	51.300	55.627	419.201
Nord	»	234.926	201.034	»	921.811
Oise	»	61.734	57.478	»	401.745
Orne	»	13.328	12.325	»	45.628
Pas-de-Calais	»	93.425	84.895	»	399.433
Puy-de-Dôme	343.983	68.078	57.114	135.132	696.218
Pyrénées (Basses-)	232.855	58.417	48.674	93.383	495.423
Pyrénées (Hautes-)	116.366	17.457	21.852	14.012	198.219
Pyrénées-Orientales	3.198.331	119.580	86.962	2.697.670	517.019
Rhône	556.706	329.082	289.702	458.294	1.836.494
Saône (Haute-)	40.549	65.065	54.363	2.190	569.574
Saône-et-Loire	720.394	163.415	165.579	537.908	785.283
Sarthe	91.176	21.235	21.852	59.159	11[illegible].332
Savoie	384.623	29.434	24.935	175.049	278.098
Savoie (Haute-)	109.849	33.492	28.318	56.895	250.449
Direction de la Seine	31	1.307.405	949.791	11	6.146.425
Direction des droits d'entrée	»	895.371	735.885	»	3.208.179
Seine-Inférieure	»	204.159	138.146	»	719.126
Seine-et-Marne	2.790	87.501	80.528	428	553.112
Seine-et-Oise	2.927	193.892	170.669	892	1.243.725
Sèvres (Deux-)	186.422	36.671	29.041	99.602	308.114
Somme	»	44.623	39.324	»	307.066
Tarn	917.313	41.611	28.451	669.369	358.307
Tarn-et-Garonne	520.322	10.256	11.569	260.835	113.447
Var	2.006.798	46.072	32.297	1.594.726	501.530
Vaucluse	632.001	55.490	26.810	415.060	156.776
Vendée	630.554	18.929	21.772	247.325	270.491
Vienne	660.574	22.348	19.923	417.077	272.663
Vienne (Haute-)	2.430	56.884	44.975	435	521.560
Vosges	878	96.215	84.051	18	629.311
Yonne	209.292	44.440	44.709	141.286	297.367
Moselle	»	75.200	73.376	15.624	314.298
Rhin (Bas-)	»	113.552	102.924	78.701	290.855
Rhin (Haut-)	»	89.818	82.037	93.247	437.896
Alger	4.734.351	277.394	219.206	4.122.088	»
Constantine	1.500.733	67.629	17.477	1.307.157	»
Oran	3.951.266	510.707	338.974	3.617.691	»
Totaux	67.169.283	11.865.819	9.725.795	53.132.858	48.842.026

niers mois, les quantités consommées sont sensiblement égales à 4 millions d'hectolitres, un seul, décembre 1923, a donné *seulement* 3.350.000 hectolitres. Au total, près de 49 millions d'hectolitres pour la consommation taxée; encore un record battu! On est en droit de s'étonner, en présence d'un phénomène aussi régulièrement orienté, que d'autres raisons soient invoquées pour expliquer et pronostiquer la situation prochaine.

Les sorties totales sont supérieures à celles de l'exercice précédent: 53 millions 100.000 hectolitres contre 51.700.000 l'an dernier, 55.300.000 contre 52.800.000 si on ajoute les quantités prélevées, par anticipation, sur la campagne suivante. En y comptant les vins nouveaux, on trouve pour les deux mois de septembre, 5.071.000 hectolitres en 1924 contre 5.435.000 en 1923.

Les stocks sont en légère augmentation, comme tous les ans à même époque. Comparées à celles de l'an dernier, les réserves du commerce accusent une plus-value de 2 millions d'hectolitres (11.800.000 en 1924 contre 9.700.000 en fin de campagne 1923). On peut cependant affirmer que les sorties des derniers mois ont été limitées au strict minimum, volontairement pour résister à la hausse des cours et aussi forcément à cause des accidents qui ont interrompu le trafic sur les principales lignes du réseau P.-L.-M. Sans cette cause fortuite, nous aurions certainement enregistré des chiffres différents, qui auraient encore mieux prouvé que le commerce était dans l'obligation de se ravitailler largement, en présence d'une consommation difficile à satisfaire à l'aide de ses disponibilités.

La conclusion de l'examen de ces chiffres, c'est qu'il faut aujourd'hui considérer qu'une vendange qui produit entre 60 et 70 millions d'hectolitres (Algérie comprise) est à peine suffisante pour satisfaire aux besoins du pays. Si notre exportation était ce qu'elle doit être, ou seulement ce qu'elle était il y a vingt ans, on pourrait apprendre sans émoi, avec une joie toute pure, que la viticulture française, première richesse nationale, protégée des accidents d'origine météorique ou parasitaire, va apporter aux celliers de quoi faire 80 millions d'hectolitres de boisson hygiénique, de bon vin!

Nous serons loin de ce chiffre pour la vendange de 1924. Cette fois, ce ne sont pas, dans l'ensemble, les parasites qui auront été le plus néfastes à la liane vinifère. De loin, ce sont les conditions climatériques et surtout les caractères météorologiques anormaux de l'été de 1924 qui devront être rendus responsables du déficit de la récolte. Eté anormal, froid, pluvieux, sans belles éclaircies, mauvais temps aux dernières journées de l'existence des raisins, favorisant et les dégâts de l'Eudémis et de la Cochylis et la Pourriture subséquente. Voilà les vraies et principales raisons des écarts que nous enregistrerons le mois prochain. Comme il est de règle en année froide, les maladies cryptogamiques ont peu fait parler d'elles, sauf le mauvais pourri des grappes. Par contre, les orages à grêle ont été fréquents et dispersés de l'Ouest à l'Est un peu en toutes régions.

Dans ces conditions, et malgré l'action perturbatrice due à l'accident auquel nous faisions allusion tout à l'heure, celui des crues subites, à la suite d'orages, des affluents du Rhône et de la destruction des voies principales

du P.-L.-M., juste au moment où les affaires allaient redevenir actives, la situation du marché, au début de la campagne nouvelle, est nettement ferme et orientée vers la hausse. Les nouvelles des principaux vignobles que nos lecteurs trouveront d'autre part, justifient pleinement cette orientation.

H. A.

L'Exposition d'Horticulture de Paris. — La Société Nationale d'Horticulture organise à Paris, du 24 octobre au 2 novembre prochain, son Exposition d'Automne.

Pour tous renseignements, on peut s'adresser au siège de la Société, 84, rue de Grenelle, à Paris.

Congrès annuel des Associations agricoles de l'Est. — Le 19 octobre a eu lieu le Congrès annuel de la Fédération des Associations agricoles de l'Est.

Parmi les questions traitées au cours de cette réunion, il convient de mentionner celle de l'assujettissement des Syndicats agricoles à la taxe sur le chiffre d'affaires et, aussi, celle de l'emploi du charbon de bois comme carburant et des avantages que présente, au point de vue agricole, cette utilisation.

Exposition Internationale d'Aviculture. — Du 11 au 16 février 1925, dans l'enceinte de l'Exposition Internationale des Arts décoratifs, se tiendra l'Exposition Internationale d'Aviculture, organisée par la Société Centrale d'Aviculture de France.

Les baraquements affectés à cette Exposition Avicole occuperont une superficie de 17.000 mètres carrés, et seront édifiés près de la porte de Versailles, à Paris.

Jurisprudence. — Louage de services. — La Cour de Cassation (Chambre des Requêtes) a rendu assez récemment, en matière de louage de services, un arrêt duquel il résulte que tout employeur peut être condamné à des dommages-intérêts envers un employé, lorsque, ce dernier ayant commis des fautes professionnelles susceptibles d'entraîner une sanction, il le congédie sur l'heure et sans ménagements, malgré ses bons et loyaux services antérieurs, ce brusque renvoi étant de nature à discréditer l'employé congédié et à l'empêcher de trouver facilement un nouvel emploi.

A propos des mines de potasse d'Alsace. — Le Bureau Central d'Etudes sur les engrais, dont le siège est à Mulhouse, vient de créer en France des bureaux régionaux où les agriculteurs pourront obtenir tous renseignements sur l'emploi des engrais potassiques. Ces bureaux sont établis dans les villes suivantes : Paris, Mulhouse, Lyon, Clermont-Ferrand, Montpellier, Bordeaux, Rennes, Lille.

L'industrie chevaline en France en 1923. — Un rapport du Directeur des Haras au Ministre de l'Agriculture, sur l'industrie chevaline en France, pendant l'année 1923, nous fait connaître que, durant cette période, le nombre des étalons nationaux était de 3,332, contre 3.365 en 1922, répartis entre 783 stations. Cette légère diminution de l'effectif a été voulue pour raison d'économie.

Sur ce nombre :

Le pur sang était représenté par 292 unités (104 anglais, 67 arabes, 121 anglo-arabes) ;

Le demi-sang par 1.544 ;

Le trait par 1.496.

Ces étalons nationaux ont servi à la monte de 152.135 juments, tandis

que 1.901 étalons approuvés et 369 autorisés assumaient d'autre part la monte de 105.660 et de 17.757, soit au total 275.552 juments saillies.

Il résulte d'autre part que ces montes ont été effectuées dans les proportions suivantes: 4.495 par les pur-sang; 55.530 par les demi-sang; 215.527 par les étalons de trait.

Les encouragements accordés aux éleveurs s'élèvent à la somme de 52 millions 296.720 francs, contre 47.204.387 francs en 1922.

Durant cette période, la situation du cheptel français s'est améliorée et le commerce extérieur auquel ont donné lieu nos races chevalines accuse, ainsi que le tableau ci-dessous comparatif entre les années 1922 et 1923 le fait ressortir, une augmentation des exportations et une diminution des importations.

	EXPORTATIONS		IMPORTATIONS	
	1922	1923	1922	1923
Chevaux entiers	1.196	2.007	3.584	3.494
Chevaux hongres	1.693	4.622	16.924	10.530
Juments	1.234	2.689	3.642	2.208
Poulains	1.333	1.341	9.163	6.378
Totaux	5.441	10.659	33.313	22.610

On voit, d'après cette étude, que les exportations ont doublé d'une année à l'autre, cette augmentation portant uniquement sur les chevaux hongres et sur les juments, tandis que les importations sont en décroissance, cette diminution concernant les chevaux hongres, les poulains, les juments.

Les pays dans lesquels nous avons surtout exporté sont: l'Espagne, la Belgique, l'Italie. Nos principaux fournisseurs ont été: le Danemark, l'Angleterre, les Pays-Bas et la Belgique.

Mérite agricole

Nous signalons les nominations suivantes des amis et collaborateurs de la *Revue*.

Au grade de commandeur:

M. le Docteur Borrel (Amédée), professeur à la Faculté de Médecine de Strasbourg;

M. Girard (Antoine), professeur à l'Institut National Agronomique de Paris;

M. Rousseaux (Eugène), Directeur de la Station Agronomique d'Auxerre (Yonne).

Au grade d'Officier:

M. Labounoux (Paul), Directeur des Services Agricoles de la Seine-Inférieure à Rouen;

M. Manuel (Louis), Agriculteur à Montseveroux (Isère);

M. Orye (Henri), Viticulteur à Bourgueil (Indre-et-Loire).

Nos meilleures félicitations.

Adjudication à Rochefort. — Le jeudi 6 novembre 1924, à 15 heures: Fourniture de 4.000 hectolitres de vin rouge à 9°.

Délais de livraison, 2 séries (1re série du 1er au 31 décembre 1924); (2e série du 1er mars au 1er avril 1925.

Cautionnement: 5 % du montant de la fourniture.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Chef du Service des Approvisionnements, Subsistances et Habillement de la Marine à Rochefort.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 fr. et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 fr. ; 3e choix, 330 à 340 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 230 à 250 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 210 à 240 francs la pièce ; de Blois, de » à » francs.

Indre-et-Loire. — Vins rouges 1924, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 230 à 260 francs ; 2e choix, de 220 à 230 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 110 à » francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 110 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 80 francs l'hectolitre. Rouges nouveaux, de 50 à 55 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 5 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges 1924, de 5 fr. 25 à 7 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (13 octobre 1924).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux sous-marcs et à retirer, 6 à 6 fr. 50 le degré, logés de 7 à 7 fr. 25 le degré. Blanc, à 7 fr. 25 ; Costières de 11° à 12°, à 7 fr. 50 le degré Clairettes, à 7 fr. 25 le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 430 à 440 francs. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 215 à 225 francs.

Montpellier (14 octobre). — Vins rouges 1924, de 8° à 9°, de 60 à 65 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 9° à 12°, de 65 à 82 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 550 à 560 francs ; marc à 86°, de 375 à 390 francs le degrés. Eau-de-vie de marc à 52°, 215 à 225 francs l'hectolitre.

Béziers (17 octobre). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 60 à » francs ; de 9°, de 62 à » francs ; de 10° à 11°, de 67 à 80 francs ; vins rosés, de 7 francs à 7 fr. 40 le degré. Picpoul, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Récolte 1924 rouges : Tous plants sous-marc, de 7 francs à 7 fr. 25 le degré. Caves logées, vins rouges, 7 fr. 25 à 8 fr. le degré. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; rois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » francs à » francs l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 octobre 1924.

Récolte 1924 : 7 fr. 50 le degré ; enlèvement immédiat, 7 fr. 75 à 8 fr. en logé.

Carcassonne (18 octobre). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 60 fr. à 87 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (18 octobre). — Vins : Récolte 1923 : de 8 fr. à » fr. » le degré. Récolte 1924 : sous-marc à retirer de suite, de 6 fr. 75 à 7 francs le degré. Logés de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vin de Maury : divers lots 16 à 17°, de 200 à 230 francs. Trois-six de vin à 86°, 460 à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 112 fr. 00 à 115 fr. ; orges, 113 fr. 00 à 118 fr. ; escourgeons, 103 fr. 00 à 109 fr. ; maïs, 98 fr. à 102 ; seigle, 90 fr. à 93 fr. ; sarrasin, 90 fr. à 93 fr. 00 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 78 fr. 00 à 81 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 112 fr. 77. — Buenos-Ayres, 94 fr. 30. — Chicago, 102 fr. 98. — Sons, 56 fr. 00 à 66 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 45 à 80 fr. ; jaune commune, 38 à 42 fr. ; Saucisse rouge, de 36 à 55 fr. ; chair blanche, du Midi, de 35 à 50 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 105 à 135 fr. ; paille d'avoine, de 95 à 125 fr. ; paille de seigle, 105 à 130 fr. ; foin, 130 à 170 fr. ; luzerne, 190 à 200 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 108 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 87 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 67 fr. 50 ; de coprah, 84 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, » à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 190 fr. 00 à 195 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 11 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 50 à 19 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 50 à 17 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 20 à 10 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 10 à 12 liv. 17/9. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 93 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr. les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 75 fr. 00. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, » fr

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 190 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 24 fr. 50 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 400 à 600 fr. les 100 kg. — Poires communes : 80 à 150 fr. — Citrons d'Italie : 15 à 40 fr. le 100. — Bananes : 37 à 120 fr. — Ail : 200 à 350 fr. — Champignons : 800 à 1.450 fr. — Pois verts Midi : de 130 à 170 fr. — Artichauts poivrade : de 3 à 10 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 50 à 190 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 40 à 120 fr. — Haricots verts de Saumur, de 100 à 450 fr. — Amandes vertes : de 240 à 300 fr. — Pêches Midi, de 220 à 600 fr. — Aubergines, 20 à 40 fr. le cent. — Raisins blancs du Midi, 100 à 170 fr. — Noix vertes, de 100 à 160 fr. — Oranges d'Espagne, de 180 à 200 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 150 à 280 fr. — Pommes communes, 70 à 130 fr. — Endives 300 à 600 fr. — Châtaignes, 80 à 100 francs

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 12 au samedi 18 octobre 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	20 »	7 »	13. 5	»	....12....	23 »	15 »	19 »	»
Lundi.....	22 »	8 »	15 »	»	....13....	24 »	16 »	20 »	»
Mardi.....	21 »	6 »	13. 5	»	....14....	24 »	14 »	19 »	»
Mercredi..	22 »	7 »	14. 5	»	....15....	23 »	14 »	18. 5	»
Jeudi.....	16 »	7 »	11. 5	»	....16....	24 »	13 »	18. 5	»
Vendredi..	13 »	6 »	9. 5	»	....17....	24 »	7 »	15. 5	»
Samedi....	13 »	6 »	9. 5	»	....18....	24 »	9 »	16. 5	»
	STRASBOURG					CAP CORSE			
Dimanche.	24 »	4 »	14 »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	24 »	5 »	14. 5	»	....13....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	19 »	5 »	12 »	»	....14....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	13 »	9 »	11 »	»	....15....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	12 »	7 »	9. 5	»	....16....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	11 »	2 »	6. 5	»	....17....	» »	» »	» »	»
Samedi....	12 »	0 »	6 »	»	....18....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	22 »	5 »	13. 5	»	....12....	24 »	12 »	18 »	»
Lundi.....	22 »	6 »	14 »	»	....13....	25 »	13 »	19 »	»
Mardi.....	21 »	4 »	12. 5	»	....14....	25 »	11 »	18 »	»
Mercredi..	22 »	4 »	13 »	»	....15....	23 »	9 »	16 »	»
Jeudi.....	17 »	6 »	11. 5	»	....16....	22 »	9 »	15. 5	»
Vendredi..	19 »	6 »	12. 5	»	....17....	24 »	8 »	16 »	»
Samedi....	18 »	8 »	13 »	»	....18....	23 »	8 »	15. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	24 »	10 »	17 »	»	....12....	20 »	6 »	13 »	»
Lundi.....	25 »	10 »	17. 5	»	....13....	» »	11 »	» »	»
Mardi.....	25 »	10 »	17. 5	»	....14....	» »	9 »	» »	»
Mercredi..	23 »	8 »	15. 5	»	....15....	21 »	9 »	15 »	»
Jeudi.....	23 »	7 »	15 »	»	....16....	19 »	9 »	14 »	»
Vendredi..	23 »	8 »	15. 5	»	....17....	13 »	7 »	10 »	»
Samedi....	21 »	8 »	14. 5	»	....18....	11 »	3 »	7 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.